FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING NL

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

Духовые шкафы
Инстукции для пользователей RU

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
• Durante l’uso l’apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l’uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• ATTENZIONE: Assicurarsi che l’apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
• Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
• Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell’apparecchio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
• ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.
• Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

•Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
•L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
-non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
-non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
-non usare l'apparecchio a piedi nudi
-non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
-in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
•In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni:
aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.
Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perche potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.
Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all' apparecchiatura da abbinare.

IMPORTANTE

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

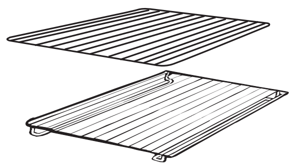
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.
ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

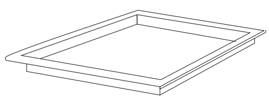
DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



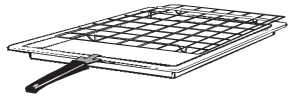
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



Pizza set é l'idéale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.



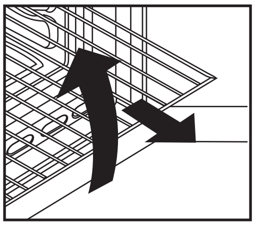
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

CONSIGLI UTILI

GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.

Soft cook — Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione Soft cook, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragranza alle pietanze. Una cottura cosi delicata è indicata sopratutto per il pane e la pasticceria.

Sprinter — Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni: sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.

Super grill — Offre la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità gr di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta "WIDE DOOR" ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

SECONDO MODELLO U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.
Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech

Vantaggi del sistema : U·SEE



•Visibilità forno ottimale,
•Durata prolungata nel tempo,
•Consumo energetico estremamemente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
•Elevato rendimento,
•Design high tech.

"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825- 1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa =459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture.Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.
Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.
La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.
N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo«FORNO AUTOPULENTE CATALITICO »
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio diAssistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi
relativi.

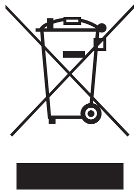
ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il ServizioAssistenza TecnicaAutorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

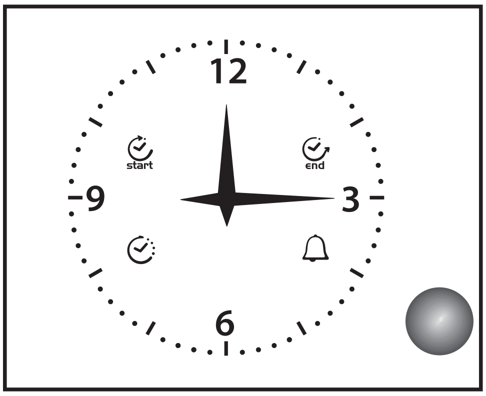


MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa di un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO/PROGRAMMATORE



	STOP
	TIMER
	CLOCK
	START

Istruzioni

Generale

Il timer funge da orologio (con le lancette analogiche sul display) e consente di regolare le funzioni del forno (per mezzo della manopola e dei simboli). Premendo sul regolatore a destra dell'orologio , è possibile: regolare il tempo, programmare inizio e fine cottura, impostare l'allarme (contaminuti).

Impostazione dell'ora del giorno

Per impostare l'orario, premere brevemente per 4 volte il regolatorefino al momento in cui l'icona “CLOCK” inizia a lampeggiare.
Da questo momento, per aumentare o diminuire il tempo, ruotare il regolatore in senso orario oppure in senso antiorario. Dopo 10 secondi dall'ultima modifica, il timer elettronico mostrerà automaticamente l'orario corretto.

Cottura manuale

Durante le condizioni di default, il timer consente l'accensione manuale del forno mediante l'interruttore generale (esterno al timer).
ATTENZIONE: dopo aver fornito l'alimentazione al timer, questa impiega pochi secondi prima di attivarsi.

Impostazione del contaminuti

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice segnale dopo un tempo prestabilito, indipendentemente dalla cottura (modalità contaminuti).
Al fine di programmare un allarme (modalità Contaminuti) premere il regolatore a destra dell'orologio per tre volte, fino a che l'icona “TIMER” non inizia a lampeggiare. La programmazione del contaminuti è identica a quella di programmazione di fine cottura (guardare il paragrafo corrispondente).
È possibile utilizzare il contaminuti solo quando non è attivo alcun programma di cottura.

Cottura semi automatica: Programma di fine cottura

Il Programma di finecottura consente di iniziare e terminare la cottura in modo automatico, sulla base di un tempo prestabilito.
Al fine di programmare il tempo di fine cottura, premere brevemente due volte il regolatore a destra dell'orologio fino al momento in cui l'icona “STOP” non inizia a lampeggiare. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare il regolatore in senso orario o in senso antiorario.
Il lampeggio dell'icona “STOP” continua per qualche secondo dall'ultima rotazione. È possibile confermare il programma premendo sul regolatore (almeno 2 minuti di cottura).
Al momento della conferma del programma, la cottura è iniziata e l'allarme è automaticamente attivato. La cottura termina nel momento in cui “Tempo di fine cottura programmato= Tempo presente”.
Al fine di vedere il programma, premere e rilasciare il regolatore facendo sì che il timer mostri il programma selezionato.

Al termine della cottura, l'icona “STOP” lampeggia ed emette un segnale acustico.
Dopo 1 minuto, i segnali sono disabilitati e l'icona “STOP” lampeggia fino a che non si preme sul regolatore a destra dell'orologio.

Per disattivare il programma prima della fine cottura, premere il regolatore per qualche secondo equesto sarà cancellato facendo sì che il timer ritorni alle modalità di cottura manuale.

Cottura pienamente automatica

La programmazione di inizio cottura consente il termine del processo di cottura in modo del tutto automatico grazie alla regolazione di un tempo prestabilito.
Al fine di programmare il tempo di inizio cottura, premere brevemente il regolatore dell'orologio fino ad ottenere il lampeggio dell'icona “START”.
Aumentare o diminuire l'inizio cottura, ruotando in senso orario o antiorario il regolatore.
Il simbolo “START” lampeggia ancora per qualche secondo dopo l'ultima rotazione. Se entro questo lasso di tempo, non si ruota o preme il regolatore posto a destra dell'orologio, il display torna a mostrare l'orario e il programma viene cancellato. Premendo il regolatore, si visualizza l'orario di inizio cottura (l'icona “START” è accesa) e il timer segnala il termine della stessa (lampeggio del simbolo “STOP”).
Il timer di fine cottura seguirà la procedura presente nella precedente sezione.

La cottura inizierà quando “Tempo di inizio cottura programmato= tempo presente”.

Istruzioni in caso di blackout (Opzionale)

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione attraverso il lampeggio del simbolo “CLOCK”. In questo caso, per disabilitare premere brevemente il regolatore a destra dell'orologio.

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Forno ventilato** L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneament e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
Super grill	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** il forno ha due posizioni **Grill Grill : 2200 W** **Grill Super : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBO-GRILL (a) :** l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	*50 ÷ MAX*	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vano Fan é l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

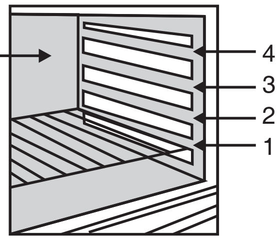
* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent *(Surgelati)*	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d’olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Temperatura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Temperatura forno**	**Osservazioni**
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	Scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	Grill	4	5 (10 prerisc.)	Grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	Grill	3	5/8 (10 prerisc.)	Grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda;dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	Grill	3	50/60 (10 prerisc.)	Grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

• Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• Children must not play with the appliance.

• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

• Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

• The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

• Only use the temperature probe recommended for this oven.

• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

• The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

• The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

• Excess spillage must be removed before cleaning.

• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.

GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
•Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig.on last page).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.
Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

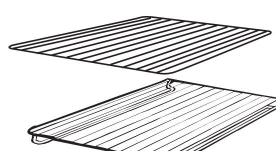
CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person.A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

OVEN EQUIPMENT (according to the model)

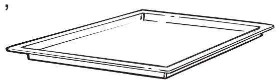
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

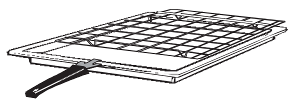
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

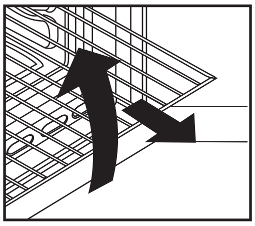


The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.



USEFUL TIPS

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

The U·COOK MODELS

U·COOK Ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.

Soft cook — All U·COOK ovens feature the Soft cook function.
This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.

Sprinter — It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.

Super grill — It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new doorj " WIDE DOOR " which has a bigger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

According to the model U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :
U·SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW.
Not observed directly with optical instruments. "

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 7, 8. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

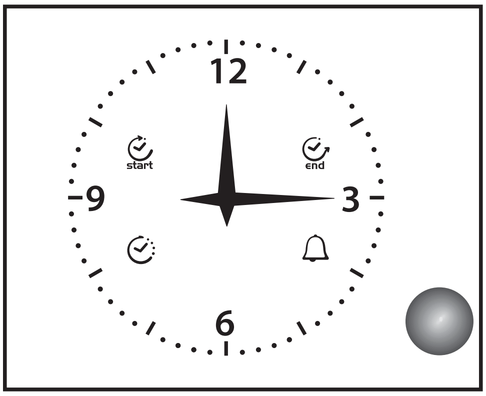
CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.
It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
• switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



end	STOP
	TIMER
	CLOCK
start	START

OPERATION SPECIFICATION

GENERAL OPERATION

The analogue clock programmer displays the time and operation of the oven. By pushing the control knob you can:- Adjust the time, program the start and end time of cooking or set the Minute Minder alarm.

SETTING THE TIMER

To adjust the time on the clock press the knob 4 times until the "CLOCK" symbol flashes. To adjust the time, turn the control knob either clockwise or counter clockwise. After adjustment is complete wait for 10 seconds and the electronic timer will automatically set the time.

MANUAL COOKING

In the default mode, the timer allows manual operation of the oven using the main oven switch (external to the timer).

ATTENTION: When power is supplied to the oven timer, there is a delay of a few seconds.

SETTING THE MINUTE MINDER

Minute Minder programming enables you to set an audible alarm to sound after a scheduled time without activating the cooking.

To set an "alarm" (Minute Minder Mode), press the knob 3 times until the symbol "ALARM" flashes.
Minute minder setting is identical to end of cooking timer settings (see corresponding paragraph).

It is only possible to use the Minute Minder when no other cooking program is active.

SEMI AUTOMATIC COOKING: SWITCH OFF AT A SET END TIME

End of cooking programming enables you to start cooking immediately and stop cooking automatically at a set time.

To program the end of cooking time, press the knob twice until the "END TIME" symbol flashes. To increase or decrease the cooking time, turn the knob either clockwise or counter clockwise. The "END TIME" symbol continues to flash for a few seconds after the last rotation. The program is confirmed by pressing the knob.

Upon confirmation of the program, cooking starts and the alarm is automatically activated.
Cooking stops when the the programmed "END TIME" is achieved.

To view the program press and release the knob and the timer will show the selected program.

When cooking stops the "END TIME" symbol flashes and the alarm beeps. The alarm will beep for 1 minute and the "END TIME" symbol will remain flashing until the knob is pressed.

To cancel the program, press the knob for a few seconds and the program will be cancelled, the timer will return to manual cooking mode.

FULLY AUTOMATIC COOKING

Cooking start programing enables to you start and stop cooking automatically based on the time scheduled.

To program the cooking start time, press the knob once until the flashing of the "START TIME" symbol.
Increase or decrease the cooking start time by turning the knob clockwise or counter clockwise. The "START TIME" symbol will continue to flash for a few seconds after the last rotation. If within this time you do not turn or press the knob the hands will automatically return to display the time and the program is cancelled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" symbol is turned on) and the timer switches to cooking end programming (the "END TIME" symbol flashes)

The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section.

Cooking will begin when "Programmed Start Time equals Preset Time".

BLACKOUT INDICATION (OPTIONAL)

The "Clock" symbol will flash when the power supply has been interupted.
To stop it flashing briefly press the control knob.

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) *(Type A)*	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
Sprinter	MAX	MAX	**Super Grill** This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Fan cooking** Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** the oven has two grill positions **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**FAN ASSISTED GRILL (a):** ***use the turbo-grill with the door closed.*** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
	220	*50 ÷ MAX*	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

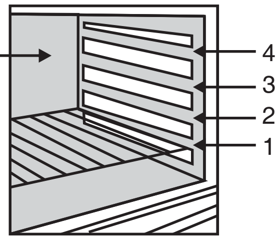
(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

Shelf position



> **HANDY TIP:** Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before put ting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray.Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthen-ware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked ether less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over tothe applicablecollection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

• Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

• Los niños no deben jugar con el aparato.

• La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

• Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

• No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

• Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.

• Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.

• No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERNTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

• Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.

• las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperature de la parte posterior del aparato.

• Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

• Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.

• Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:
• Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
• Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.
Cuando el aparato està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.
Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
•El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
•En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.
En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.
Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.
Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

IMPORTANTE

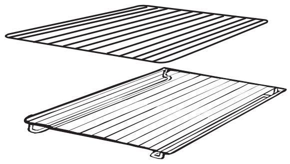
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.
De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.
Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

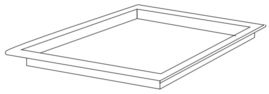
Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.
En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.
También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarilloverde no debe quedar interrumpido por el interruptor.
La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.
Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.
El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.
ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).
Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.
La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).



Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.

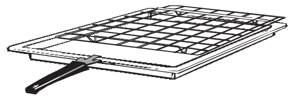


La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.
No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido

El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



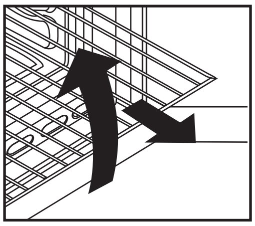
La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

CONSEJOS ÚTILES

REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas.
Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranqu-ilidad y seguridad.
Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 24) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.
La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

Los modelos U•COOK

Los hornos U•COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperature interna del horno.

Soft cook — Todos los hornos U•COOK tienen la función Soft cook. Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la perdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.

Sprinter — La función Sprinter reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.

Super grill — La función Supergrill dá la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

SEGÙN MODELOS U•SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED´s están integrados en el interior de la puertas. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

Ventajas: U•SEE
El sistema , además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, duramucho más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.
- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.



El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite 459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.

TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 24 y 25 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.

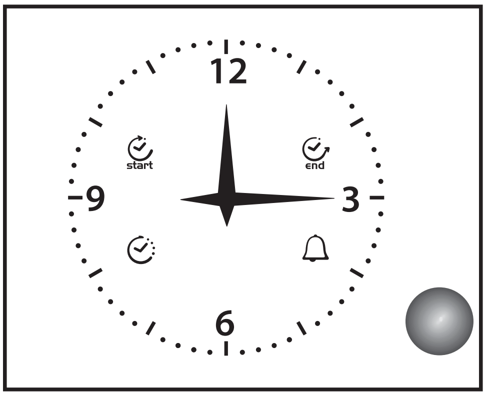
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.
La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.
Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico "HORNO AUTOLIMPIANTECATALÍTICO"
Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.
Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.
N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.
En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

USO DEL RELOJ/PROGRAMADOR ANALÓGICO



	STOP
	TEMPORIZADOR
	RELOJ
	INICIO

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

OPERACIÓN GENERAL

Este temporizador gestiona el tiempo mostrado (con manillas analógicas) y la operativa del horno (empleando mandos “Push” e iconos indicativos). Pulsando el mando, se puede: ajustar el tiempo, programar el inicio y fin de cocción o configurar la alarma (cuentaminutos)

AJUSTAR LA HORA

Para ajustar el reloj, se debe pulsar el mando 4 veces de forma breve hasta que el icono “Reloj” parpadee.
A partir de entonces, se puede incrementar o reducir el tiempogirando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o bien en sentido contrario. Transcurrido 10 segundos desde el último ajuste, el temporizador electrónico saldrá automáticamente del modo “Setting” (Ajustes).

COCCIÓN MANUAL

Durante la condición por defecto, el temporizador permite poner en marcha manualmente el horno utilizando el botón general del horno (externo al temporizador)
ATENCIÓN: Una vez conectado a la corriente, el temporizador requiere unos segundos hasta que el relé esté cargado.

AJUSTE DEL CUENTAMINUTOS

La programacióndel cuentaminutos permite disponer de una alarma simple tras el final de la programación de un intervalo de tiempo sin activar la cocción. (Modo Cuentaminutos)
Para programar una “alarma” (Modo Cuentaminutos), pulsar 3 veces el mando hasta que el icono “TIMER” (Temporizador) parpadee. El ajuste del Cuentaminutos es idéntico al ajuste del tiempo de final de cocción (ver parágrafo correspondiente).
Se puede utilizar el cuentaminutos aun cuando no haya programa de cocción activado.

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA: APAGADO TRAS FINALIZACIÓN DEL TIEMPO PROGRAMADO

La programación del tiempo final de cocción permite el inicio inmediato y el fin de cocción de forma automática según el tiempo programado. Para programar el tiempo del final de cocción, se debe pulsar brevemente el mando 2 veces hasta que parpadee el icono “STOP”.Para incrementar o reducir el tiempo de cocción, girar el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario.
El icono “STOP” continuará parpadeando durante algunos segundos tras la última rotación. Se puede confirmar la programación pulsando el mando (Tiempo de cocción mínima: 2 minutos)
Una vez se haya confirmado la programación, se iniciará la cocción y la alarma se activa automáticamente. Se detendrá la cocción al finalizar el tiempo programado.
Para visualizar la programación, basta con pulsar y soltar el mando, el temporizador mostrará la programación seleccionada.
Al finalizar la cocción, el icono “STOP” parpadeará y sonará la alarma. Tras un minuto, la alarma dejará de sonar y el icono “STOP” continuará parpadeando hasta que se pulse el mando.

Para cancelar la programación antes del final de la cocción programada, se debe pulsar el mando durante unos segundos, se cancelará la programación y el temporizador volverá al modo de cocción manual.

COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

La programación del inicio de cocción permite iniciar y finalizar la cocción automáticamente según el tiempo programado.
Para programar el tiempo de inicio de cocción, pulsar brevemente 1 vez el mando hasta que el icono “START”(Inicio) parpadee.
Se puede incrementar o reducir el tiempo girando el mando siguiendo el sentido de las agujas horarias o en sentido contrario. El icono “START” (Inicio) continuará parpadeando durante algunos segundos después de la última rotación. Si durante este tiempo no se gira o pulsa el mando, automáticamente las manillas volverán a mostrar la hora y se cancelará la programación.
Si se pulsa el mando, la hora de inicio de cocción queda registrada (se iluminará el icono “START” (Inicio)) y el temporizador se cambia a modo “configuración del tiempo final de cocción” (se iluminará el icono “STOP”).
La programación del tiempo final de cocción seguirá el procedimiento de la sección anterior.
La cocción se iniciará cuando se alcance el tiempo de inicio programado.

INDICACIÓN DE FALLO ELÉCTRICO (OPCIONAL)

El temporizador indica los fallos de suministro eléctrico mediante el parpadeo del símbolo “RELOJ”. En este caso, para desactivarlo, pulsar brevemente el mando

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convección natural** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CALOR CIRCULANTE (a)** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.** Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
Super grill	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.** Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modalidad pizza** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

(a) SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN : Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado porCandy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

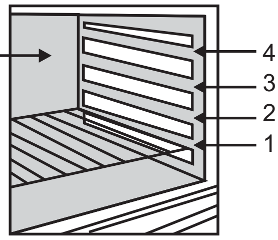
* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304
** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno

CONSEJO ÚTIL: Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energiá y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

Posición de las repisas



		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal,pimienta,aromas naturales,aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
• Pescado								
Trucha	3 enteras/ Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Aves, Conejo								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condi-mente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta
• Dulces, Pasteles								
Pastel cacao en bote	Scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
• Verdura								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex,con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabanar los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas ubiertas en bandeja Pirex.
• Fruta								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
• Cocción al grill								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	Grill	4	5 (10 precal.)	Grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1a cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia:mantener el pan de molde en calinete en el fondo del horno antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	Grill	3	5/8 (10 precal.)	Grill	Introducir los bikins sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1a bruñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la bruñidera.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vueltas dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	Grill	3	50/60 (10 precal.)	Grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat llaten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niiet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Verzeker u ervan dat de kookplaat uiitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een electrische schok.

- De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

LET OP: Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.

LET OP: Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

- Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
- Tijdens het zelf -reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treff u betangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.
De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.
Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.
CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

•Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
•**Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

•Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.
•Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emaillaag aantasten.

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.
Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestending zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.
Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.
Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwope- ning verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.

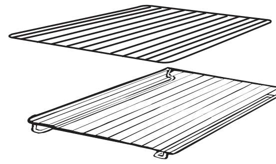
ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor- snede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.
Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.
Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaart op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.
Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.
ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

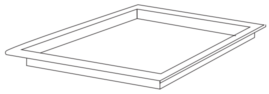
UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

Maak voor het gebruik de accessoires eerst schoon, spoel ze af met water en maak ze goed droog.

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.
Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.



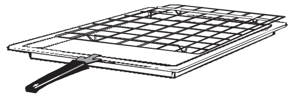
De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



De pizza set is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie



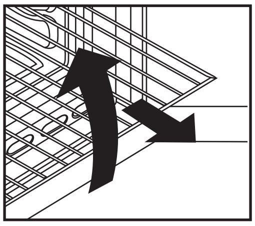
De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen



Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

NUTTIGE TIPS

VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uitrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en lets op te tillen

GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

De U•COOK Modellen

U•COOK ovens hebben een electronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijden s het koken word de sneldheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Soft cook — Alle U•COOK ovens hebben de Softcook functie Soft cook Dit regeld de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceerd het verlies van 50%, dit garandeerd dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

Sprinter — Dit is een delicate kookmethode en uitermate geschikt voor het bakken van brood en gebak.

Super grill — Dit geeft de mogelijkheid om het ñivo van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

Sommige ovens zijn voorzien van de nieuwe deur WIDE DOOR deze heeft een groter venster voor makkelijk onderhoud en een betere thermische isolatie.

AFHANKELIJK VAN MODEL: U•SEE

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.
14 LED lampjes zitten geintegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

Voordelen :
U•SEE Systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levernsduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaard het ook nog eens energie.
- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95% vergeleken met de traditionele Verlichting



“Apparaten met witte LED verlichting van 1M Klasse volgens IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (gelijkwaarig aan EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte 459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten.

KOOKTIJDEN

Op pagina 32 en 33 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen.

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden. Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.
N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen..

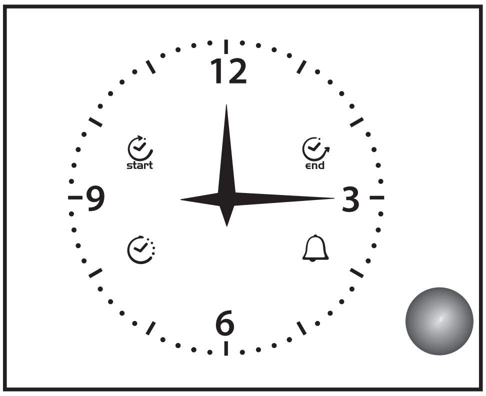
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmaillerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.
Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; vewijder de zeepresten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk). Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.
Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop

GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK / HET PROGRAMMA



	STOP
	TIMER
	KLOK
	START

WERKING

ALGEMEEN

Deze timerregelt detijd weergave (met analoge wijzers) ende werkingvandeoven(met behulp van drukknoppenenpictogrammen).
Door op de knop te drukken, kuntu: de tijd aanpassen, debegintijd en eindtijdvan het koken programmeren, het alarminstellen (kookwekker)

DE KLOK INSTELLEN

Om deklok aan te passen, kort4keer de knop indrukken totdat jehet icoon'klok'ziet knipperen.
Dusom de tijdte verhogenof te verlagen, draaiweerrechtsom of linksom. Na10secondennadelaatsteaanpassingvan deelektronische timerwordt de tijdinstelling automatischverlaten.

MANUEEL KOKEN

Bij standaard omstandigheden, kuntu met de timer handmatigdeoven ontstekenmet dealgemeneovenschakelaar(buiten de timer). OPGELET: na de elektriciteitstoevoer naar de timerduurt het enkelesecondenalvorens de schakelaar functioneert.

DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Met het KOOKWEKKER PROGRAMMA KUNT UEENEENVOUDIGALAR Minstellen naeen geplande tijdzonder HETKOKENte activeren (MODE KOOKWEKKER)
om een alarmin te stellen(kookwekker modus) Druk 3 keerop deknoptotdathet timerpictogramknippert. De kookwekkerinstellingis identiek aanhet instellenvan het eindevan dekooktijd(zie de betreffendeparagraaf).
het is mogelijk omde kookwekkeralleen te gebruiken wanneerer geen kookprogrammaactief is.

HALF AUTOMATISCH KOKEN:

Uitschakelen op een ingestelde tijd.
Met het Kookeinde-programma kunt udirect aan de slagen automatisch stoppen metkokenop basis van degeplande tijd. Om te programmerendrukt u opheteinde van dekooktijdkort 2maaltot het"stop"-pictogram begint te knipperen. Om de kooktijd teverhogen of te verlagen, draairechtsom of linksom. Het knipperenvan het"stop"-pictogram blijftgedurendeenkelesecondennadelaatsterotatie.Het programmakan worden bevestigd doorhet indrukken van deknop(minstens 2minutenvan de kooktijd). Na bevestigingvanhet programma, wordthetkokengestartenhet alarmwordtautomatisch geactiveerd. Het kokenstopt alsde 'progammaeindtijd=huidige tijd'. Om het programmate bekijken drukt ukort op deknopendetimergeefthetgeselecteerde programma weer. Wanneer het kokenstoptknippert het pictogram 'stop' enpiept het alarm. Na 1minuutworden de piepjesuitgeschakeldenhet pictogram'stop'blijftknipperentotdat u de knop indrukt . Omhetprogramma te annulerenvóórhet einde, druk op deknopgedurendeenkelesecondenenhet programma zal wordengeannuleerd endetimerterug naarhandmatigebereidingswijze brengen.

VOLLEDIG AUTOMATISCH KOKEN

Het Kookstart-programma maakt het mogelijk omautomatisch te starten en te stoppen metkokenop basis vande tijd diegeplandis. Omde kookstarttijdte programmeren, drukt u kort 1keerde knop in tothet"start" icoonbegint te knipperen. Om de kooktijd te wijzigen de knoprechtsom of linksomdraaien om teverhogen of te verlagen. Het knipperenvanhet 'start'icoonblijft aanhoudengedurende enkele secondenna de laatstekeuze. Indienu binnen deze tijdniet draait of druktkeert de tellerautomatischterug naar de tijden het programmawordt geannuleerd. Als u op deknopdrukt, wordt de het kookstarttijdopgeslagen(start'icoon is ingeschakeld) en detijdschakelaarsvoor hetkokengeprogrammeerd (het 'stop'icoonbegint te knipperen). Het kookeindeprogramma zaldeprocedure volgen zoalsin de vorige paragraaf.
Het kokenbegint alsde geprogrammeerdestarttijd=huidige tijd.

BLACKOUT INDICATIE (OPTIONEEL)

De timer signal eertelkgebrek aanelectriciteit viahet knipperenvanhet 'klok'symbool. In ditgeval, om hetuit te schakelendrukt u kortop deknop.

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met electronische programma's *(Type A)*	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Conventioneel gebruik** Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Geventileerde oven:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Onderwarmte plus ventilator** Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en souffle.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL**: ***U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken.*** Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**De oven heeft twee posities grill :** **Grill : 2200 W** **Super Grill : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) :** ***U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken*** Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Plateau positie** Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizzafunctie** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

(a) Afhankelijk van het model - Functie met Vario Ventilatie - Vario Ventilatie is een exclusief sijsteem ontwikkeld bij Candy om het kookresultaat, temperatuur en luchtmanagement te optimaliseren. Het Vario ventilatiesysteem is een zelfactiverend systeem welke automatisch de ventilator snelheid veranderd als de functie is geselecteerd.

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304.

** Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektrnische afval. Door dit apparaat correct te verwijderen, help u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal woorden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling moet in overennstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reiningingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR GEVENTILEERDE OVEN

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen Taart	175 170	2° Niveau 2° Niveau	40-50 30
Zandtaartdeeg:	Appeltaart	200	2° Niveau	35
Gistdeeg:	Cake Koekjes	170 180	2° Niveau 2° Niveau	35 25
Bladerdeeg:	Biscuits	200	2° Niveau	20
Vlees Varkensvlees	Gebraden 1 kg Karbonade 1 kg Haas 1 kg Gehaktballetjes 1 kg Worstjes 1.5 kg	220 200 200 180 170	2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	90 60 60 65 45
Rundvlees:	Bout 1 kg Haas 1 kg Roast-beef 1 kg Stoofpot 1 kg	220 220 240 230	1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	95 75 45 45
Kalfsvlees:	Bout 1 kg Gebraden 1 kg Rollade 2 kg Borst 1 kg	200 180 180 180	1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	95 90 100 60
Lamsvlees:	Bout 1 kg Schouder 1 kg	200 175	2° Niveau 1° Niveau	95 70
Schapenvlees:	Schouder 1 kg Bout 1.5 kg Borst 1.5 kg	180 200 180	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	85 90 70
Wild:	Gebraden fazant 1 kg Haasgebraad 2 kg Konijn 1 kg	200 175 175	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	70 75 75
Gevogelte	Kalkoen 1.5 kg Parelhoen 1 kg Eend 2 kg Kip 1 kg Pikante kip 1 kg	180 180 180 175 200	2° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	70 65 90 75 75
Vis	Brasem 1.5 kg Gegratineerde zeetong 1 kg	180 200	1° Niveau 1° Niveau	45 25
Diversen	Lasagne Cannelloni Pizza Pudding Beignet Soufflé Appelbollen	200 200 200 175 175 175 180	2° Niveau 2° Niveau 1/2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40 40 45 45 20 35 60

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR STATISCHE OVEN

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen Taart	175 170	1° Niveau 1° Niveau	40-50 30
Zandtaartdeeg:	Vruchtentaart	180-190	1° Niveau	20-30
Gistdeeg:	Taart Tulband Chocoladetaart	160 160 160	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40-45 40-45 25-35
Bladerdeeg:	Bladerdeegpastel	200	1° Niveau	20
Vlees:	Roast-beef 1.5 kg Kalfsvlees 1 kg Kalfsfricandeau 2 kg Lamsvlees 1.5 kg Reeragout 1.5 kg Wild Zwijnragout 1.5 kg	190 150-160 170-190 150-160 200 190	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	90 120-150 60-90 60-75 90 120
Gevogelte:	Gebraden duiven Kalkoen 2 kg Gans 4 kg Eend 2.5 kg Kip 1.5 kg	150-150 150 160 175 170	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	45 180-240 240-270 90-150 60-80
Vis:	Forel	200	1° Niveau	15-25
Diversen:	Lasagne Soufflè Beignets Pizza	200 180-200 200 200	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40 20 20 20

CONSEILS DE SÉCURITÉ

• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.
•Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
• Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
• Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agrées.
ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
• Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peut devenir plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

• Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
-Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
-Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
-Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.
•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de deteriorer l'email du moufle..

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du contructeur ne peut être engagée.

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.
Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.
N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normaliséé capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

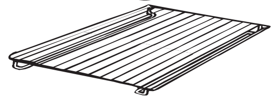
EQUIPEMENT DU FOUR
EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

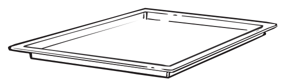
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).

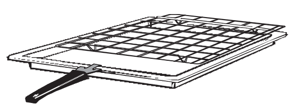


Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



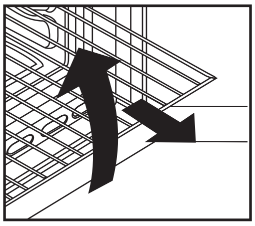
Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

CONSIGNES UTILES

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables,ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Selon modèle Le PACK U•COOK

Les fours U•COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.

Soft cook — Tous les fours U•COOK sont dotés de la fonction Soft cook permettant une gestion de l'humidité et de la température. Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,

Sprinter — selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

Super grill — Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusq'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte WIDE DOOR a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

Selon modèle U•SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".
Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.
Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-te



Avantages du système U•SEE
Visibilité optimale des plats
- Fiabilité de fonctionnement
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 +A1: 2002 +A2:2001); la puissance maximale lumineuse émise est de λ 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 48, 49 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arrivér que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

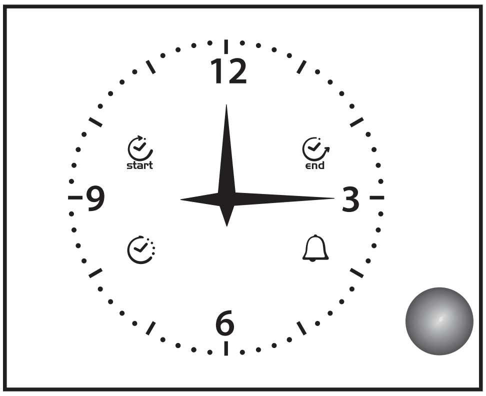
CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

UTILISATION DE L'HORLOGE



end	STOP
	MINUTERIE
	MISE A L'HEURE
start	START

OPERATION SPECIFIQUE

FONCTIONNEMENT GENERAL

Cette horloge régit l'affichage de l'heure et la programmation du four (en utilisant les manettes et les icones).
En appuyant sur le bouton, vous pouvez : ajuster le temps, le début de cuisson, la fin de cuisson, et régler l'alarme.

REGLAGE DE L'HEURE

Pour régler l'horloge appuyez sur le bouton brièvement 4 fois jusqu'à ce que vous obteniez le clignotement de l'icône «Horloge».
Pour augmenter ou diminuer le temps, tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire.
10 secondes après le dernier réglage de la minuterie, le four sort automatiquement du mode " réglage du temps"

MODE MANUEL

En cas d'erreur, vous pouvez éteindre le four avec le bouton. La fin de cuisson ne doit pas se faire uniqueme,nt en programmant le four.

REGLAGE DE LA MINUTERIE

La programmation de la minuterie vous permet d'avoir un simple avertisseur sonore, tel une minuterie, sans activer un programme de cuisson.
Pour programmer une "alarme", appuyez sur le bouton 3 fois jusqu'à ce que l'icône de la minuterie clignote.
Il est possible d'utiliser cette fonction uniquement quand il n'y a pas de programme de cuisson en cours.

PROGRAMMATION DE FIN DE CUISSON

La programmation de fin de cuisson vous permet de commencer et arrêter la cuisson d'une manière automatique basée sur l'heure de fin prévue.
Pour programmer la fin de cuisson appuyer brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que vous obteniez l'icône "stop" qui clignote.
Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
L'icône STOP continue de clignoter quelques secondes après l'heure choisie.
Pour mettre fin et confirmer la programmation, appuyez sur le bouton.
Des la confirmation de la programmation, le four commencera à fonctionner automatiquement et l'alarme sera également activée.
La cuisson est finie lorsque le four présente « le programme fin de cuisson=l'heure prévue ».
Pour connaitre le programme sélectionné, appuyez et relâchez le bouton et l'horloge indiquera le programme sélectionné.
Quand le programme est terminé l'icône STOP clignote et l'alarme retentie.
Après une minute de BIP l'alarme se coupe mais l'icône STOP continue de clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la manette.
Pour annuler le programme avant la fin, appuyez sur la manette pendant quelques secondes et le programme sera effacé et le four sera à nouveau en mode manuel.

PROGRAMMATION TOUT AUTOMATIQUE

La programmation de début de cuisson permet de démarrer et d'arrêter automatiquement le four en fonction de l'heure prévue.
Pour programmer le début de cuisson, appuyez brièvement et une fois sur la manette jusqu'à ce que l'icône « START » apparaisse.
Augmentez ou diminuez l'heure de début de cuisson en tournant le bouton vers la droite ou vers la gauche.
Une fois l'heure sélectionnée l'icône « START » continue de clignoter pendant quelques secondes. Si vous ne faites rien, à ce moment, la programmation est annulée.
Si vous appuyez sur le bouton, la programmation de début de cuisson est enregistrée et le four affiche l'icône « STOP ». Cette dernière clignote, vous devez alors programmer l'(heure de fin de cuisson comme vue précédemment.

PROBLÈME D'AFFICHAGE (OPTIONAL)

La minuterie signale chaque absence d'alimentation par le clignotement du symbole "horloge".
Dans ce cas, pour le désactiver appuyez brièvement sur le bouton.

Bouton de sélection	T °C par défaut *et son réglage* modèle programmateur électronique *(Type A)*	T°C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l’éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
Sprinter	MAX	MAX	**SPRINTER -** Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage . Une fois sélectionnée, la montée en température s’effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat “°C” devient fixe,choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandonsde ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 *	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Chaleur brassée (a):** Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l’humidité présente dans l’enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Gril: *l'utilisation du grilloir se fait porte fermée*.** Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2200 W** **Super Gril : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbo-Gril (a): *l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza (a)** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d’un feu de bois dans un four traditionnel

(a) sur certains modèles “Fonction avec turbine à système variable” : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l’humidité. Le système “Turbine à vitesse variable” modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s’active automatiquement toutes les fois qu’une fonction est sélectionnée à l’intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

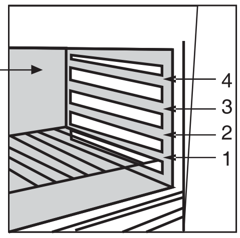
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

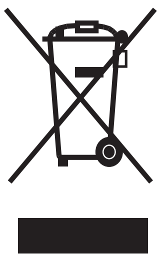
CONSIGNES UTILES:
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.

Niveau de gradin



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèchefrite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

• Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.

• Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.

• Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.

• Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.

• Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

• Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

• Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.

• Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.

• Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

• O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.

• As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.

CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição acidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

CUIDADO: Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

• Apanhe eventuais derrames antes de os limpar.

• Durante a limpeza pirolítica automática as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual, pelo que deve manter as crianças à distância.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:
Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.
Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.
Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.
CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.
Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifiquese de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando est iver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia. Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
•Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. Ainstalção deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.
Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixação do forno.
Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.
Ao proceder àmontagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.
Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.
Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

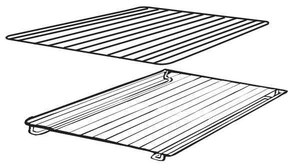
LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.
Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

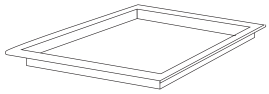
EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

É necessário efectuar uma limpeza do equipamento antes da primeira utilização. Lave com uma esponja, enxague e seque.

A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.



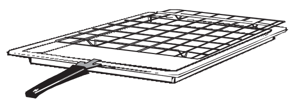
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.



O conjunto de piza é o ideal para a cozedura de pizas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza



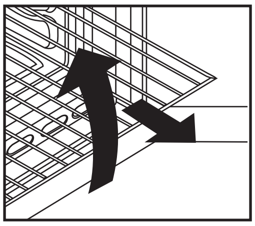
O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluida uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.



Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

SUGESTÕES ÚTEIS

SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



O forno dispõe de um novo sistema de segurança das prateleiras.
Graças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender inspeccionar os alimentos que está a cozinhar, sem correr o risco de que a comida caia ou de que as prateleiras se desencaixem acidentalmente das paredes do forno, tombando. Para remover as prateleiras totalmente, terá de as puxar para fora e de as levantar.

GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 57.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

OS MODELS U•COOK

Os fornos U•COOK possuem um controlo electrónico da velocidade da ventilação, chamada VARIOFAN. Durante a cozedura, o sistema muda automaticamente a velocidade da ventilação (no modo multifunções) para optimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.

Soft cook — Todos os fornos U•COOK possuem a função Soft cook. Esta permite a gestão e a distribuição da mistura e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garante que os alimentos não perdem a suavidade e saibem melhor. Este modo delicado de cozedura é recomendado para cozer pão e pastas.

Sprinter — Reduz o tempo do pré-aquecimento do forno: atinge 200 graus Celsius em apenas 8 minutos.

Super grill — Dá a possibilidade de pré seleccionar o nível e a intensidade do grelhador, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns modelos estão equipados com a nova porta WIDE DOOR que possui uma área de janela maior, permitindo uma manutenção mais fácil e um melhor isolamento térmico.

De acordo com o modelo U•SEE

Um sistema de iluminação subsititui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com claridez e sem sombras em todas as prateleiras.
Vantagens:
Sistema U•SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consumem menos energia.
- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em compração com a iluminação tradicional.
- Elevada



“Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001(equivalente a EN 60825- 1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida 459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos.”

TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes na páginas 57, 58. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.
Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.
N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca util izar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.
A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.
Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos osmodelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTOLIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO) . Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”. As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia. Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

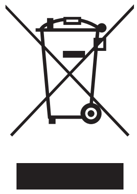
Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).
Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na ultima página).

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de “Garantia Internacional”, devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.
Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.
A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

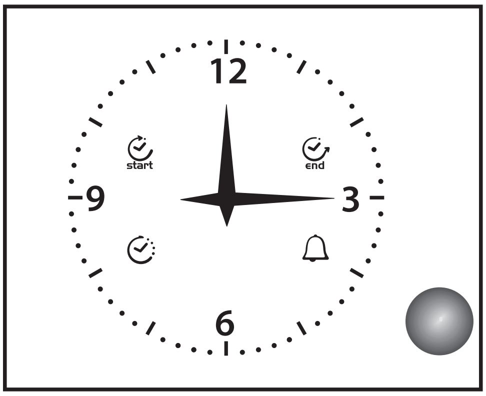
A Garantia não inclui:
– Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
–Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.
–Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.
–Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.
–Troca do aparelho.

Serviço Pós-Venda
Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente Especializado.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

USAR O RELÓGIO PROGRAMADOR ANALÓGICO



	STOP
	ALARME
	RELÓGIO
	INÍCIO

ESPECIFICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO GENÉRICA

Este relógio programador regula o tempo que queremos definir no relógio (através do botão manual) e as funções do forno (através dos botões e símbolos indicativos). Pressionando o botão poderá: ajustar o tempo de cozedura pretendido, programar o horário de início e de fim da cozedura, definir o alarme (alarme despertador).

DEFINIR A HORA DO DIA

Para ajustar o relógio pressione ligeiramente o botão 4 vezes até visualizar o símbolo “Clock” a piscar.
Para aumentar ou diminuir o tempo, rode o botão para a posição de contagem do tempo. Dez segundos depois do último ajuste, o temporizador eletrónico sai automaticamente do modo de ajuste do tempo.

COZEDURA MANUAL

Durante as condições gerais, que estão definidas por defeito, o temporizador permite fazer disparar a função manual do forno através do botão geral do forno (exterior ao relógio programador).
ATENÇÃO: depois de providenciar o fornecimento de energia eléctrica, o relógio leva alguns segundos até começar a funcionar.

DEFINIR O ALARME DESPERTADOR

A programação do despertador permite usufruir de um aviso sonoro do alarme depois de uma definição de tempo sem que nenhum modo de cozedura esteja activado.
Para programar o alarme despertador pressione o botão por 3 vezes até que o símbolo “TIMER” (relógio) esteja a piscar. A programação do alarme é idêntica à forma de programação do fim do tempo de cozedura (veja o parágrafo sobre o assunto).
É possível usar esta função mesmo sem nenhum modo de cozedura activo.

COZEDURA SEMI AUTOMÁTICA: DESLIGAR E DEFINIR O TEMPO DE FIM DE COZEDURA

A programação do fim do tempo de cozedura permite que comece a cozinhar desde logo e que a cozedura pare automaticamente no horário programado.
Para programar o fim do tempo de cozedura pressione ligeiramente duas vezes o botão até que tenha o símbolo STOP a piscar. Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, gire o botão medidor dos minutos.
O símbolo STOP continuará a piscar por alguns segundos após o último ajuste. A programação pode ser confirmada pressionando o botão pelo menos 2 minutos antes do horário de cozedura definido.
Após confirmação do programa, a cozedura é iniciada e o alarme é automaticamente ativado. A cozedura terminará quando o “Tempo de fim de cozedura = Tempo atual”.
Para visualizar o programa, pressione e solte o botão e o relógio mostrará o programa seleccionado.
Quando a cozedura terminar, o símbolo STOP piscará e o alarme emitirá um aviso sonoro. Depois de um minuto, o aviso sonoro termina e o símbolo STOP continua a piscar até que desligue as funções.

Para cancelar o programa antes do fim do tempo previsto, pressione o botão por alguns segundos e o programa será cancelado e o relógio programador regressará ao modo de cozedura manual.

COZEDURA TOTALMENTE AUTOMÁTICA

A programação de início de cozedura permite definir o tempo de início e de fim de cozedura automaticamente com base nos tempos definidos e agendados.
Para programar o tempo de início de cozedura, pressione ligeiramente 1 vez o botão até que o símbolo START (INÍCIO) esteja a piscar. Aumente ou diminua o tempo através da rotação do botão para definir a hora em que a cozedura deve ter início. O símbolo START continuará a piscar por alguns segundos após o último ajuste. Se dentro deste tempo não voltar a rodar ou pressionar o botão, este volta automaticamente para o display que revela o tempo e a programação será cancelada. Se pressionar a função, o tempo de início de cozedura será guardado (o símbolo START estará activado) e o relógio muda para a definição do fim do tempo de cozedura (neste momento o símbolo STOP começará a piscar).
A definição do fim do tempo de cozedura segue o mesmo procedimento.

A cozedura iniciar-se-á quando “Hora programada para o início = Hora atual”, ou seja quando a hora programada for coincidente com a hora que o relógio regista nesse momento.

INDICAÇÃO DE FALHA ELÉTRICA (OPCIONAL)

O relógio assinala todas as falhas de corrente elétrica através do piscar do símbolo “CLOCK”. Neste caso, para desligar, pressione ligeiramente o botão.

Botão de selecção de funções	Programação da T º C nos modelos com programa or electrónico *(Type A)*	T º C programada Modelo com termostáto	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termóstato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**COZEDURA COMUM** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 *	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**BASE VENTILADA (a)** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRELHADOR *utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
Super grill	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRELHADOR:** o forno tem duas posições Grelhador **Grelhador : 2200 W** **Super Grelhador : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRELHADOR (a) *utiliza-se com a porta fechada:*** Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mais espeto giratòrio** Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modo de cozedura de pizzas** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

(a) de acordo com modelo: funcione com Vario Fan - O sistema Vario Fan é o sistema exclusivo de funcionamento, desenvolvido pela Candy, para optimizar os resultados da cozedura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozeduras no modo de operação multifunções. Este sistema é automaticamente activado sempre que é seleccionada uma das funções que está indicada no interior da área tracejada do painel de comandos.

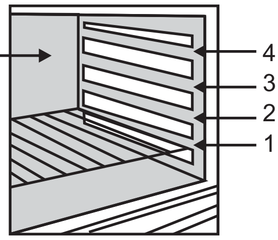
* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304 utilizada para definição da classe energética.

** Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos sugeridos nas tabelas que se seguem revestem-se de mero carácter orientativo, podendo variar em função da qualidade, da frescura, da dimensão e da espessura dos alimentos e ainda segundo o seu gosto pessoal. Deixe sempre os alimentos cozinhados repousarem alguns minutos antes de os servir, pois todos os alimentos continuam a cozer depois de serem retirados do forno

Conselhos úteis: Desligue o forno pelo menos 10 minutos antes do tempo indicado, deixando os alimentos no seu interior. Esta medida, além do mais, permitir-lhe-á poupar energia e completar a cozedura a seu gosto. Para que a superfície dos alimentos não fique demasiado seca é indispensável reduzir a temperatura.



		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Observações**
• Massas								
Lasanha	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Cannellonis	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Massa cozinhada no forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
• Pão, pizzas								
Pão	Kg 1 de massa	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Dê a forma de umpão à massa e faça uma cruz com uma faca no topo. Deixe a massa levedar durante, pelo menos, 2 horas. Unte a forma e coloque a massa do pão no medio dela
Pizzas	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos e coloque as pizzas numa forma previamente untada. Guarneça a base da pizza com tomate, queijo, fiambre, óleo, sal e oregãos.
Pastéis *(congelados vol au vents)*	n° 24 unids.	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Coloque os 24 vol au vents no forno e deixe-os cozinhar
4 fogaças	gr. 200 de massa cada	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos, unte a forma, tempera as 4 fogaças com óleo e sal e deixe-as levedar, à temperatura ambiente, durante pelo menos 2 horas antes de as colocar no forno
• Carne								
Todos os tipos de carne podem ser cozinhados em recipientes tanto de bordos altos como de bordos baixos. Se optar por um recipiente de bordos baixos, é aconselhável tapá-lo, a fim de evitar que o forno fique sujo com os salpicos dos condimentos utilizados no tempero da carne. As carnes confeccionadas em recipientes cobertos ficam mais macias e com mais sucos, enquanto que as carnes cozinhadas em recipientes descobertos resultam mais tostadas. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se tanto à cozedura em recipientes cobertos como à cozedura em recipientes descobertos.								
Peça de vaca inteira	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Coloque a carne num pirex de bordo alto com sal e pimenta. Vire a carne a meio da cozedura.
Lombo de porco assado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Tempere a carne com sal, pimenta, óleo, manteiga e temperos naturais e leve-a ao forno num pirex tapado.
Lombo de vitela assado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Idem.
Lombo de vaca assado	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Idem.
• Peixe								
Truta	3 interas/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe as trutas num pirex, coberto, com óleo, sal e cebolas.
Salmão	700 gr. em postas de 2,5 cm cm de espessura	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cozinhe o salmão num pirex sem tampa, com sal, pimenta e óleo.
Solha	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe a solha temperada com sal e 1 colher de óleo.
Dourada	2 inteiras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe em recipiente coberto, com óleo e sal.

		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Observações**
• Avex, coelho								
Galinha	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Tempere a galinha com condimentos naturais e muito pouco óleo e coloque-a num pirex de bordos altos
Frango	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Idem.
Coelho aos pedaços	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Coloque os pedaços de coelho, de dimensões semelhantes, na pìingadeira e tempere com condimentos naturais. Se necessário, vire a carne a meio da cozedura.
• Doces e pastelaria								
Tarte de chocolate na forma		1	55	180	1	50	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torta de cenoura na forma		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torte de fruta (damascos ou alperces)	700 gr	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
• Legumes								
Funcho	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Coloque o funcho partido em 4 bocados com a parte de dentro voltada para cima, tem-perados com manteiga e sal num pirex e cubra.
Abobrinha	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Corte em fatias e coza num pirex, cobertas, com manteiga e sal.
Batatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Corte em bocados iguais e cozinhe num pirex coberto com óleo, sal, oregãos ou rosmaninho
Cenouras	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Corte às rode-las, e cozinhe num pirex tapado.
• Fruta								
Maçãs inteiras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cozinhe num pirex ou recipiente cerâmico, sem tapar. Deixe arrefecer no forno.
Pêras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
Pêssegos	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
• Grelhados								
Pão de forma tostado	4 fatias	4	5 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	5 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque o pão sobre a grelha. Volte as fatias a meio. Atenção: deixe o pão ficar no fundo do forno, a repousar, antes de servir (forno desligado).
Tostas recheadas	4	3	10 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	5/8 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque as tostas sobre a grelha apoiada na pingadeira: volte-as quando ficarem douradas.
Salsichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/12 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Corte-as ao meio e coloque-as sobre a grelha (parte de dentro voltada para cima). Volte ameio da cozedura. Atenção: convém controlar visualmente a uniformidade da cozedura. Se esta não se apresentar uniforme, troque a posição das salsichas mais passadas com as menos passadas.
Entrecosto	n°4 / Kg 1,5	4	25 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/20 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	Certifique-se de que o entrecosto está exposto aos efeitos totais do grelhador principal.
Coxas de frango	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (pré-aqec.:5 min.)	Grelhador	3	50/60 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Tempere com condimentos naturais e volte de vez em quando.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
• Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
• Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
• Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
• Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
• бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
• Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
• Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
• Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
• Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
• Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
• в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
• В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
• ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
• перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
• Во время выполнения пиролитической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

Общие рекомендации

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.
После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.
Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.
Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

Декларация соответствия.

- Части данного прибора, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы CEE 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/EEC и 89/336/EEC, вместо которых были приняты 2006/95/EC и 2004/108/EC с последующими изменениями и дополнениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации.
При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудования пользуйтесь специальной рукавицей.

•Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.

УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.
Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.
Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.
Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.
Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.
В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.
Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.
При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

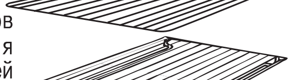
Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.
Перед подключением следует проверить:
- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.
Примечание: не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора.
I класс защиты от поражения током.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

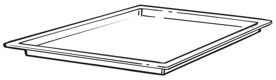


Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.



Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.
Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

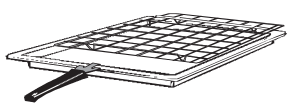


Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.

НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»

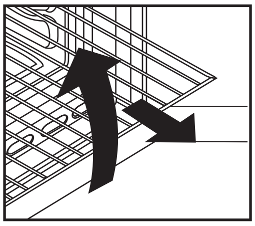


Решетка для гриля. Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки



Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полки для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.
Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

МОДЕЛИ U·COOK

Модели U·COOK оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого Vario Fan. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.

Все духовки U·COOK оснащены функцией Soft cook.

Soft cook — Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влажности на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

Sprinter — Уменьшщает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.

Super grill — Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции WIDE DOOR, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую термоизоляцию.

Замена подсветки в модели U·SEE

Это система подсветки, которая заменяет обычную лампочку. 14 светодиодов встроены в дверцу. Они светятся ярким белым светом, который позволяет хорошо видеть внутреннее пространство духовки без затемнений на всех уровнях.

Преимущества:

Система U.SEE, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.

- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество



Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1М в соответствии с IEC 60825-1:1993 +A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001); Максимальная исходящая оптическая мощность λ459nm < 150uW.
Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При первом использовании духовки для расчета времени приготовления следует обращаться к таблице на страницах 65-66. Впоследствии вы можете изменять это время в зависимости от ваших личных предпочтений и опыта.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.
Жир, оседающий на стенках духовки в процессе приготовления, расщепляется эмалью посредством каталитического процесса окисления и преобразуется в газообразное вещество.
Брызги жира могут закупорить поры и, таким образом, помешать самоочистке. Это свойство защитных панелей можно восстановить, нагревая пустую духовку в течение 10-20 минут при максимальной температуре. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, мочалками из стальной проволоки, острыми предметами, жесткими губками, химическими веществами или моющими средствами, которые могут непоправимо повредить эмаль. Рекомендуется также пользоваться посудой с высокими бортиками в случае приготовления особенно жирных блюд (жаркого и т.д.), а при жарке на гриле следует использовать противень. Если из-за особого характера загрязнения, вышеперечисленных мер будет недостаточно, рекомендуется удалить жир при помощи мягкой ткани или губки, смоченных горячей водой. Пористость эмали является основным условием для обеспечения самоочищающего эффекта.
N.B Примечание: Все самоочищающиеся панели, имеющиеся в продаже, рассчитаны приблизительно на 300 часов работы духовки. После этого срока панели следует заменить.

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступать к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.
- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.
- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака.

ДУХОВКА – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ
После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

ПОДДОН
После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство.Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

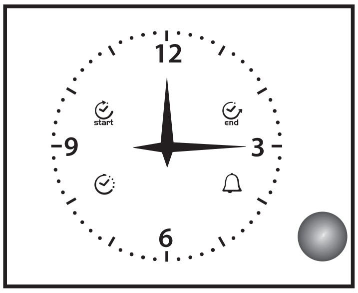
ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ
Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.
Технические характеристики лампочки:
230 В~ - 25 Вт – цоколь Е 14 – Температура 300°С.
Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.
В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:
- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;

Если не удастся обнаружить причину неисправности:
Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.
Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр код модели. Следующие 4 цифры дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры заводские номера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВЫХ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА



	СТОП
	ТАЙМЕР
	ЧАСЫ
	СТАРТ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот таймер используется в качестве часов (со стрелками) и управляет работой духового шкафа (с помощью нажатия ручки регулировки и индикаторных пиктограмм).С помощью нажатия ручки регулировки вы можете:задать время начала приготовления пищи, программу приготовления пищи, и время окончания приготовления пищи, а также установить время подачи предупреждающего сигнала (напоминание о времени приготовления пищи).

УСТАНОВКА ЧАСОВ (ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ)

Чтобы установить часы, быстро нажмите ручку регулировки 4 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ЧАСЫ”.
Чтобы увеличить или уменьшить показание времени, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Через 10 секунд после выполнения последней регулировки электронный таймер автоматически выходит из режима установки времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

При работе в ручном режиме приготовления пищи (устанавливается по умолчанию) можно выполнять приготовление пищи в ручном режиме, используя общий выключатель духового шкафа (работает независимо от таймера).
ВНИМАНИЕ:таймер включается через несколько секунд после подачи питающего напряжения.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ СИГНАЛИЗИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (Таймер)

Программирование сигнализирующего устройства обеспечивает подачу предупреждающего звукового сигнала по истечении заданного интервала времени без включения духового шкафа.
Для программирования предупреждающего устройства быстро нажмите ручку регулировки 3 раза.После этого на дисплее появится мигающая пиктограмма “ТАЙМЕР”.Установка предупреждающего устройства аналогична установке времени приготовления пищи (см. соответствующий параграф руководства).
Предупреждающее устройство можно использовать только в том, случае, если в данный момент не выполняется программа приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ДОСТИЖЕНИИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет вам начать приготовление пищи немедленно и остановить приготовление пищи в заданное время.
Для программирования времени окончания приготовления пищи нажмите ручку регулировки 2 раза.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “СТОП”.Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи, поверните ручку регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Мигание пиктограммы "СТОП" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Программа может быть подтверждена с помощью нажатия ручки регулировки (минимальное время приготовления пищи равно двум минутам).
После подтверждения программы начинается приготовление пищи, и автоматически подается предупреждающий сигнал.Приготовление пищи заканчивается тогда, когда "Запрограммированное время окончания приготовления пищи = Текущее время".
Чтобы просмотреть программу, нажмите и отпустите ручку регулировки.Таймер показывает выбранную программу.
После окончания приготовления пищи начинает мигать пиктограмма "СТОП", и подается звуковой предупреждающий сигнал.Через 1 минуту подача звукового сигнала прекращается, а пиктограмма "СТОП" продолжает мигать до тех пор, пока вы не нажмите ручку регулировки.
Чтобы отменить программу до ее завершения, нажмите ручку регулировки и удерживайте ее в нажатом положении в течение нескольких секунд. После этого программа отменяется, и таймер возвращается в ручной режим приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Программирование приготовления пищи в полностью автоматическом режиме позволяет вам начинать и заканчивать приготовления пищи с помощью установок таймера.
Для программирования времени начала приготовления пищи нажмите ручку регулировки 1 раз.После этого на дисплее появляется мигающая пиктограмма “ПУСК”.
Увеличьте или уменьшите время начала приготовления пищи с помощью вращения ручки регулировки по часовой стрелке или против часовой стрелки.Мигание пиктограммы "ПУСК" продолжается в течение нескольких секунд после последнего поворота ручки регулировки.Если в течение этого интервала времени вы не повернете ручку регулировки или не нажмете на нее, то стрелки часов автоматически возвращаются на показание текущего времени, и программирование отменяется.Если вы нажимаете ручку регулировки, то в памяти сохраняется время начала приготовления пищи (загорается пиктограмма "ПУСК"), и таймер переключается в режим программирования времени окончания приготовления пищи (начинает мигать пиктограмма "СТОП").
Процедура программирование времени окончания приготовления пищи аналогична процедуре программирования начала приготовления пищи, которая описана выше.
Приготовление пищи начнется тогда, когда "Запрограммированное время начала приготовления пищи = Текущее время".

ИНДИКАЦИЯ НАРУШЕНИЯ ПОДАЧИ ПИТАЮЩЕГО НАПРЯЖЕНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Таймер сигнализирует о нарушении подачи питающего напряжения с посредством мигания символа "ЧАСЫ". Чтобы выключить эту сигнализацию, нажмите на короткое время ручку регулировки.

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программаторм *(Type A)*	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
Sprinter	MAX	MAX	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200°C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Обычный режим** Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
 *	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Приготовление с конвекцией (a)** Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft cook (a)** Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Конвекция + нижний нагревательный элемент (a)** Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.** Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
Super grill	Уровень 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля **Гриль: 2200 Вт Гриль СУПЕР: 3000 Вт**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Гриль с конвекцией (a): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой.** Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	*50 ÷ MAX*	**Режим пицца** В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча

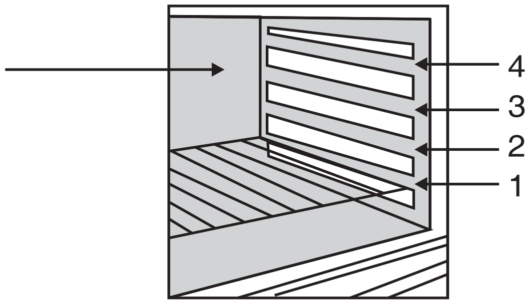
(a) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции “Vario Fan” является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. “Vario Fan” – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304

** Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304 для определения класса потребления электроэнергии.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.
В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.



РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° C	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° C	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° C	2x5 мин	4

ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 ° C	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 ° C	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 ° C	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 ° C	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «*», которые готовяться на среднем уровне

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/CE об утилизации электрических и электронных приборов (WEEE) на этом электробытовом приборе имеется специальный знак.
Удостоверившись в том, что этот прибор утилизирован согласно существующим нормам, Вы поможете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производится в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.
Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.
Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

ГРИЛЬ

Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.
Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.
Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 ° C	1 ½ часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 ° C	2 ½ - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 ° C	2 – 2 ½ часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 ° C	10 минут/кг*	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 ° C	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 ° C	10 минут/кг*	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 ° C	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 ° C	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 ° C	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 ° C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 ° C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

* Все блюда готовились на 1 уровне

ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.
Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.
Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подойти во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 ° C	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 ° C	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 ° C	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 ° C	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 ° C	4 часа 30 мин	1	ŕ профитролии
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 ° C	30-35 мин	1	

* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.

• Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostaja one pod ciągłym nadzorem.

• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.

• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.

• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.

• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.

• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.

• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

• Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązujacymi przepisami.

• instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzglednieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.

• Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

UWAGA: dostępne cześci mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

• Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.

• Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały.

WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:
• uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
• zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

Po pierwszym włączeniu piekarnika może wydobywać się z urządzenia dym o ostrym zapachu, pochodzącym z pierwszego podgrzania kleju, którym przymocowane są płyty izolacyjne stanowiące wykładzinę piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i w przypadku jego wystąpienia należy poczekać aż dym przestanie się wydobywać i dopiero wtedy można umieścić w piekarniku żywność. Sam piecyk, ze swojej natury, jest urządzeniem rozgrzewającym się, co szczególnie dotyczy przeszklonych drzwiczek.

DEKLARACJA ZGODNOśCI

Niniejsze urządzenie w częściach przeznaczonych do stykania się z żywnością, zgodne jest z zapisami dyrektywy CEE 89/109 i Dekretu z mocą ustawy numer 108 z 25.01.1992 r.

CE Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE i 89/336/CEE zastąpionymi odpowiednio przez Dyrektywy 2006/95/CE i 2004/108/CE z nastepnymi modyfikacjami.

UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.
Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania. Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego piekarnika. Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:
- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie posługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu HO5 RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.
O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeńtwa urządzenia.

•Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.
Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.
Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

Uwaga!
W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

Uwaga!
W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pazdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklejane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.
Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.
Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą i płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

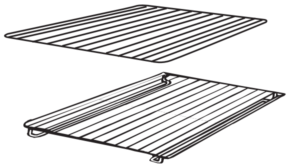
Podłączenie elektryczne

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu
Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.
Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.
Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą.
UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA
(Dostępne tylko w niektórych modelach)

Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

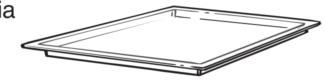
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs , ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



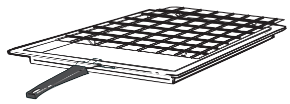
Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

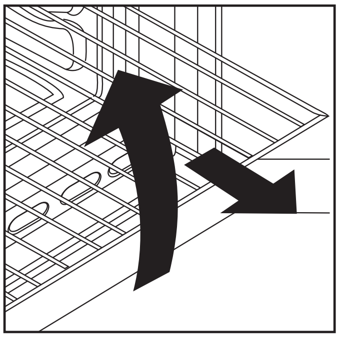


Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.



UŻTECZNE WSKAZÓWKI

Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposaŻony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowitę wysunięcie rusztów, bez groŻby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umoŻnliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

PIECZENIE Z GRILLEM

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zaleŻnie od wymiarów potraw (str.74).
Na grillu moŻna piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu naleŻy lekko natrzeć oliwą.

MODELE U•COOK

U•COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiazanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przeplywu powietrza wewnatrz piekarnika.

Soft cook — U•COOK ma funkcje Softcook Soft cook. ktora kontroluje rozklad wilgotnosci i temperatury.
Zmniejsza ona o okolo 50% utrate wilgotnosci przez co potrawy sa bardziej delikatne. Jest to szczegolnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.

Sprinter — Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.

Super grill — Umozliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy wiecej niz w tradycyjnym piekarniku.

W niektorych modelach wystepuja drzwi WIDE DOOR z wieksza szyba, co ulatwia czyszczenie piekarnika i poprawia jego izolacje termiczna.

CZASY WYPIEKU

Na stronach 74, 75 zamieszczona jest orientacyjna tabela, w której wskazane są czasy i temperatury dla pierwszych wypieków. Wraz z nabywanym doświadczeniem moŻna, zaleŻnie od gustu, zmieniać wartości w tabeli.

Katalityczny piekarnik samooczyszczający się

Specjalne samooczyszczające się płyty, pokryte lakierem o strukturze mikroporowatej, oferowane dla wszystkich modeli jako akcesoria opcjonalne eliminują konieczność ręcznego czyszczenia piekarnika.
Krople tłuszczu osadzające się na ściankach podczas pieczenia rozłoŻone zostają przez emalię w procesie katalitycznym utleniania i przekształcają się na produkty gazowe.
Zbyt duŻe plamy mogą zatkać mikropory i tym samym przeszkodzić w automatycznym czyszczeniu. Odzyskanie właściwości samooczyszczania uzyskuje się za pośrednictwem podgrzania pustego piekarnika przez okres około 10 - 20 minut, nastawiając pokrętło piekarnika na maksymalną temperaturę.
Zaleca się ponadto stosowanie garnków głębokich w przypadku pieczenia potraw szczególnie tłustych (pieczenie, itd.), zaś w przypadku pieczenia na grillu - stosowanie brytfanny.
Ta prosta wskazówka pozwala na stworzenie idealnych warunków i temperatury dla czyszczenia katalitycznego
Jeśli, z powodu znacznego zabrudzenia piekarnika, nie jest moŻliwe samooczyszczanie, zaleca się usunąć tłuszcz za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie.
Porowatość emalii jest jej podstawową cechą gwarantującą działanie samooczyszczające.
Uwaga: Wszystkie płyty samooczyszczające się, dostępne w handlu, charakteryzują się skutecznością działania przez okres około 300 godzin pracy piekarnika. Po upływie tego okresu eksploatacji naleŻy płyty te wymienić.

Zaleznie od modelu U•SEE

System oswietlenia zastepujacy tradycyjna zarowke.
14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzaja biale jasne swiatlo co umozliwia dokladne oswietlenie wnetrza piekarnika bez cieni.

Zalety :
U.SEE system poza lepszym oswietleniem zapewnia tez wieksza niezawodnosc niz tradycyjne zarowki i oszczedza energie elektryczna.
- Optymalne oswietlenie
- Long life - duza trwalosc
- Bardzo niskie zuzycie energii,
- 95% w porownaniu do tradycyjnego.



„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi.”

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

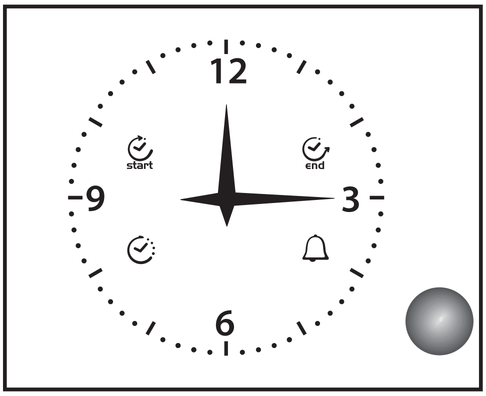
Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane naleŻy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z uŻyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.
Bardzo waŻnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika naleŻy przeprowadzać po kaŻdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika naleŻy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie naleŻy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.
MoŻliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na Życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".
Do rusztów ze stali nierdzewnej naleŻy uŻywać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego naleŻy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.
Żarówkę oświetleniową piekarnika moŻna wymienić odłączywszy wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. NaleŻy wymienić Żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego
Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została wetknięta wtyczka do gniazdka sieciowego.
Jeśli nie moŻna wykryć przyczyny usterki:
NaleŻy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.
Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego naleŻy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.
GWARANCJA
Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.

To urządzenie elektryczne jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/CE dotyczącą śmieci tworzonych przez zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE)
Zapewniając właściwą utylizację tego sprzętu elektrycznego przyczynicie się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwej utylizacji takiego sprzętu .
Symbol umieszczony na urządzeniu oznacza, że sprzet ten nie może być traktowany tak samo jak inne śmieci domowe.
Musi zostać oddany do najbliższego punktu zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Utylizacja musi być wykonana zgodnie z aktualnymi przepisami o utylizacji tego typu śmieci.
Aby uzyskać dokładne informacje na temat postępowania w sprawie tego typu śmieci proszę skontaktować się z odpowiednim biurem w departamencie Ministerstwa Ochrony Środowiska lub
z Zakładem Oczyszczania Miasta w waszym miejscu zamieszkania, lub też ze sklepem w którym sprzęt został zakupiony.

KORZYSTANIE Z ZEGARA/PROGRAMATORA



end	STOP
	MINUTNIK
	ZEGAR
start	START

OPIS USTAWIEŃ

FUNKCJE OGÓLNE

Programator służy do ustawienia zegara analogowego i programowania piekarnika (używając przycisków i symboli). Wciskając przycisk można ustawić zegar, zaprogramować czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia oraz ustawić alarm (minutnik).

USTAWIENIE ZEGARA

W celu ustawienia zegara należy nacisnąć krótko 4 razy przycisk, do momentu zaświecenia symbolu "ZEGAR". W celu ustawienia odpowiedniej godziny należy przekręcać pokrętło zgodnie ze wskazówkami ruchu zegara lub w przeciwnym kierunku. Po 10 sekundach od ostatniej regulacji programator automatycznie zakończy ustawienia.

USTAWIENIA RĘCZNE

Piekarnik można uruchomić niezależnie od ustawień zegara, za pomocą włącznika głównego.
UWAGA: Po włączeniu zasilania należy odczekać kilka sekund, aby programator się uaktywnił.

USTAWIENIE MINUTNIKA

Ustawienie minutnika pozwala na uruchomienie sygnału dźwiękowego (alarmu) po zaplanowanym czasie bez konieczności włączania piekarnika (tryb minutnika).

W celu ustawienia alarmu (tryb minutnika), wciśnij 3 krotnie przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "MINUTNIK". Ustawienie minutnika przebiega w identyczny sposób jak ustawienie czasu końca pieczenia (patrz odpowiedni paragraf)

Ustawienie minutnika jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest uruchomiony żaden z programów pieczenia.

PROGAMOWANIE PÓŁAUTOMATYCZNE: AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA PO OKREŚLONYM CZASIE

Zaprogramowanie czasu końca pieczenia pozwala na natychmiastowe uruchomienie wybranej funkcji pieczenia i automatyczne wyłączenie piekarnika po określonym czasie.
W celu zaprogramowania czasu końca pieczenia dwukrotnie wciśnij przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "STOP". Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku.
Kontrolka "STOP" miga przez kilka sekund po ostatnim obrocie. Programowanie zostanie potwierdzone poprzez naciśnięcie przycisku (co najmniej 2 minuty czasu pieczenia). Po potwierdzeniu programowania, piekarnik jest uruchomiony i alarm aktywowany automatycznie. Pieczenie kończy się gdy "Zaprogramowany czas końca pieczenia= Aktualny czas"
W celu sprawdzenia wybranego programu naciśnij i zwolnij przycisk. Programator pokaże wybrany program.
Po zakończeniu pieczenia symbol "STOP" świeci się i rozlega się sygnał akustyczny. Po 1 minucie sygnał ustaje, kontrolka "STOP" świeci się do momentu wciśnięcia przycisku.

W celu skasowania programowania przed zakończeniem, wciśnij przycisk na kilka sekund. Programowanie zostanie skasowane i powróci do ustawień ręcznych.

PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNE

Programowanie automatyczne pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia w dokładnie zaplanowanym czasie. W celu zaplanowania czasu rozpoczęcia pieczenia, naciśnij krótko 1 raz przycisk do momentu zaświecenia się symbolu "START". W celu zwiększenia lub zmniejszenia czasu przekręcaj pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku. Sygnalizacja "START" będzie się świecić przez kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętłem. Jeśli w tym czasie pokrętło nie zostanie przekręcone lub wciśnięte, programowanie zostanie automatycznie wykasowane. Po wciśnięciu pokrętła czas rozpoczęcia pieczenia zostanie zachowany (sygnalizacja "START" jest włączona) i programator przełączy się na programowanie czasu zakończenia pieczenia (symbol "STOP" zacznie się świecić). Czas zakończenia pieczenia jest ustawiany przez powtórzenie czynności wykonywanych przy ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia.

Pieczenie rozpocznie się gdy zaprogramowany "Czas rozpoczęcia pieczenia"= Aktualny Czas

PRZYCIEMNIENIE PODŚWIETLENIA (OPCJONALNIE)

Zegar sygnalizuje każdorazowy brak napięcia poprzez miganie symbolu "ZEGAR". W celu wyłączenia należy nacisnąć krótko przycisk.

Pokrętło wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. *(Type A)*	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			RozmraŻanie Pozycja ta umoŻliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamroŻonej potrawy, rozmraŻa ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200oC w 8 min..) Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętła. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu "C", która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żądaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego , gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Konwekcja naturalna** Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ud˚ców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje si´ w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw , które muszą zachować elastyczną konsytencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką** Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach** W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Żeberka, bekon).
Super grill	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** pečica ima dve stopnji **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych** Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylątor kierujący strumień powietrza na potrawy, przy czym temperatura tego powietrza moŻe wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem roŻen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, równieŻ w duŻych kawalkach.
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu roŻna. SłuŻy do pieczenia na roŻnie (szaszłyki).
	220	*50 ÷ MAX*	**Funkcja pizzy** Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).

(a) nekateri modeli: Funkcija Variofan je edinstvena in je bila razvita pri Candyju, da optimizira rezultate pečenja in podajanje temperature v notranjosti pečice. Funkcija Variofan se aktivira samodejno in spremeni avtomatsko hitrost vrtenja ventilatorja, kadar je le ta funkcija izbrana: vse funkcije z ventilatorjem so označene na kontrolni plošči.

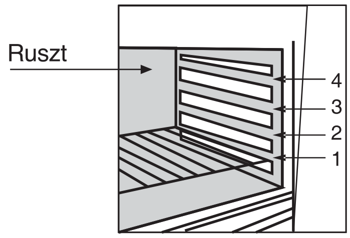
** Program badań zgodny z CENELEC EN 50304.
** Program badań zgodny z CENELEC EN 50304 używany dla określenia klasy energetycznej.

TABELA CZASÓW WYPIEKU

Sugerowane w poniŻszych tabelach czasy wypieku mają charakter informacyjny i mogą zmieniać się w zaleŻności od jakości, świeŻości, wymiaru i grubości potraw, a takŻe w zaleŻności od gustu uŻytkownika. Przed podawaniem potraw naleŻy zawsze wszystkie potrawy pozostawić w piekarniku na kilka minut, po to aby po wyjęciu ich z piekarnika pozostawały nadal świeŻe.

Piekarnik statyczny

Wszelkie podane czasy wypieku nie obejmują podgrzania wstępnego piekarnika, jeśli nie jest to wyraŻnie wskazane w innym przypadku.

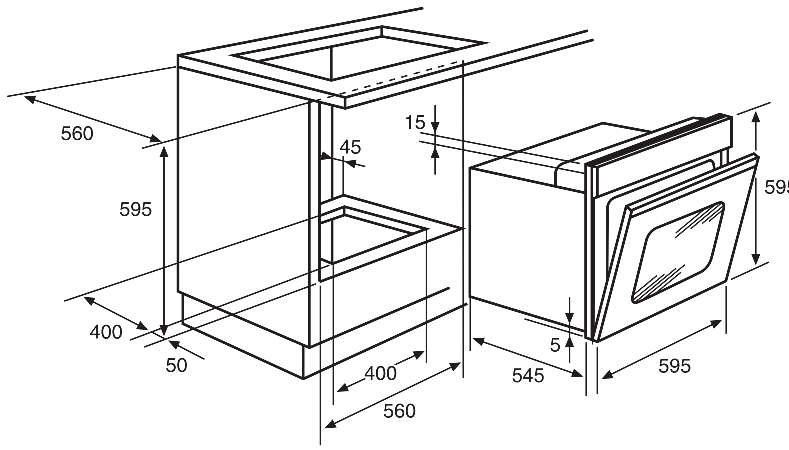


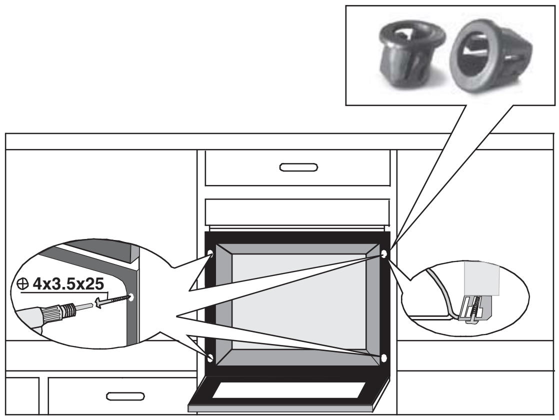
PoŻyteczna rada: Na co najmniej 10 minut przed upływem wskazanego czasu naleŻy wyłączyć piekarnik, pozostawiając potrawy w jego wnętrzu. Pozwoli to, oprócz oszczędności energii, upiec potrawy zgodnie z własnym smakiem. Aby powierzchnie potraw nie były zbyt suche, konieczne jest obniŻenie temperatury.

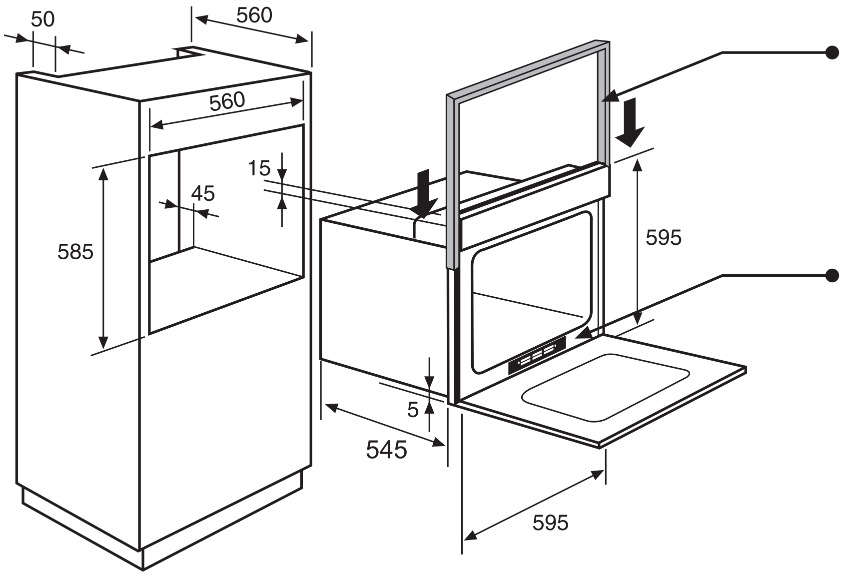
		Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			
Potrawa	**Ilość**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Ruszt**	**Czas pieczenia w minutach**	**Tempe-ratura piekarnika**	**Uwagi**
• **Produkty mączne**								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Wstawić lasagne do zimnego piekarnika
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Wstawić cannelloni do zimnego piekarnika.
Makaron zapiekany	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Wstawić makaron zapiekany do zimnego piekarnika.
• **Produkty pieczone (nie ciasta)**								
Chleb	kg 1 ciasta na chleb	2	35 10 (wstępne podgrzanie)	200	2	30 ÷ 35 10 (wstępne podgrzanie)	180	Przygotować ciasto w formie bochenka i naciąć noŻem górną powierzchnię bochenka. Pozostawić do rośnięcia na co najmniej 2 godziny. Natrzeć tłuszczem formę i umieścić bochenek dokładnie w środku formy.
Pizza	kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Po wstępnym podgrzaniu piekarnika przez okres 15 minut przygotować pizzę w natłuszczonej formie dodając pomidory, mozzarellę i szynkę, olej, sól, oregano.
Paszteciki Vol au vent (mroŻone)	24 sztuki	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Umieścić w formie 24 paszteciki i upiec je.
Placki	200 g ciasta na kaŻdą sztukę	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 15 minut, nasmarować tłuszczem formę, 4 placki pokryte tłuszczem, olejem i posolone pozostawić do rośnięcia w temperaturze otoczenia na okres co najmniej 2 godzin, po czym włoŻyć je do piekarnika.
• **Mięsa**								
Wszystkie mięsa moŻna piec w pojemniku o wysokiej lub niskiej krawędzi. Zaleca się przykrycie pokrywką pojemnika niskiego, w celu uniknięcia zabrudzenia piekarnika plamami sosu. Mięsa pieczone pod przykryciem będą bardzie miękkie i soczyste, podczas gdy pieczone bez przykrycia staną się bardziej kruche. Wskazane czasy wypieku obowiązują dla potraw w pojemnikach przykrytych lub odkrytych.								
Cały rostbef	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Umieścić mięso w głębokim talerzu ze szkła Żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem. Po upływie połowy czasu odwrócić.
Pieczeń wieprzowa zawijana	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Piec mięso w przykrytym pojemniku ze szkła Żaroodpornego z dodatkiem soli i pieprzu, przypraw naturalnych, oleju i masła.
Pieczeń cielęca zawijana	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Piec jak wyŻej.
Pieczeń wołowa, filet	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Piec jak wyŻej.
• **Ryby**								
Pstrąg	3 cale / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec pstrągi pod przykryciem z dodatkiem oleju soli i cebuli w pojemniku ze szkła Żaroodpornego
Łosoś	700 g w plastrach 2,5 cm grubści	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Piec łososia bez przykrycia w naczyniu Żaroodpornym z dodatkiem soli, pieprzu i oleju.
Sola	Filety / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec solę z dodatkiem soli i jedną łyŻeczką oleju.
Złotnik	2 całe	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec złotniki w przykrytym naczyniu z dodatkiem oleju i soli.

Potrawa	Ilość	Elektryczny piekarnik statyczny: Ruszt	Elektryczny piekarnik statyczny: Czas pieczenia w minutach	Elektryczny piekarnik statyczny: Temperatura piekarnika	Elektryczny piekarnik z nawiewem: Ruszt	Elektryczny piekarnik z nawiewem: Czas pieczenia w minutach	Elektryczny piekarnik z nawiewem: Temperatura piekarnika	Uwagi
• Drób, królik								
Perliczka	1 kg - 1,3 kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umieścić perliczkę w głębokim naczyniu Żaroodpornym lub ceramicznym, przyprawioną przyprawami naturalnymi i małą ilością oleju.
Kurczak	1,5 kg - 1,7 kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Piec jak wyŻej
Królik w ka wałkach	1 kg - 1,2 kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	W wysmarowanej tłuszczem formie umieścić równe kawałki mięsa przyprawione naturalnymi przyprawami. W razie potrzeby obracać kawałki.
• Ciastka, torty								
Tort kakaowy pieczony w foremce		1	55	180	1	50	160	W tortownicy o średnicy 22cm. Podgrzanie wstępne - 10 min.
Tort margherita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Tort marchewkowy	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Ciasto morelowe	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
• Warzywa								
Koper włoski	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	W przykrytym nączyniu ze szkła Żaroodpornego rozłoŻyć koper podzielony na 4 części, z dodatkiem masła, soli, najlepiej ze zwróconą ku górze częścią wewnętrzną.
Cukinia	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pokroić cukinię na plastry i piec ją w przykrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego z masłem i
Ziemniaki	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	W przykrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego umieścić jednakowe kawałki pokrojonych ziemniaków; piec je z olejem, solą, oregano i rozmarynem.
Marchew	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pokroić marchewki na plasterki, przykryć je i piec w naczyniu ze szkła Żaroodpornego.
• Owoce								
Jabłka	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec owoce w odkrytym naczyniu ze szkła Żaroodpornego lub ceramiki. Pozostawić w piekarniku do ostygnięcia.
Gruszki	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyŻej
Brzoskwinie	1kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyŻej
• Pieczenie - grill								
Pieczenie grillu wykonujemy układając potrawy tuŻ pod grillem elektrycznym na promienie podczerwone. Uwaga: Podczas pracy grzałka grilla rozgrzewa się do czerwoności. Pod grill naleŻy wstawić brytfannę do zbierania sosów.								
Tosty	4 kromki	4	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	5 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić kromki tostu na wsporniku grilla. Po pierwszym pieczeniu odwrócić. Uwaga: Przed podaniem do stołu trzymać upieczone tosty w cieple na dnie piekarnika.
Tosty faszerowane	4 sztuki	3	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	5/8 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić tosty na podstawie grilla. Kiedy się zarumienią, odwrócić tosty - aŻ do całkowitego zarumienienia.
Kiełbaski	n°6 sztuk / 0,9 kg	4	25/30 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Naciąć kiełbaski i umieścić na grillu częścią wewnętrzną zwróconą ku górze. W połowie pieczenia odwrócić kiełbaski. Uwaga: Co jakiś czas naleŻy kontrolować równomierność pieczenia. W przypadku nierównomiernego pieczenia zamienić miejscami kiełbaski mniej dopieczone z bardziej wypieczonymi.
Żeberka wołowe	4 sztuki / 1,5 kg	4	25 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić Żeberka tuŻ pod duŻym grillem i obrócić je dwukrotnie.
Udka kurczaka	4 sztuki / 1,5 kg	3	50/60 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	50/60 (10 ogrzewanie wstępne)	Gril	Doprawić naturalnymi przyprawami i obracać co pewien czas.

INSTALLAZIONE	**IT**	**INSTALLATION**	**FR**
INSTALLATION	**GB**	**INSTALAÇÂO**	**PT**
INSTALACIÓN	**ES**	**УСТАНОВКА**	**RU**
INSTALLATIE	**NL**	**INSTALACJA**	**PL**







Protection trim (supplied with the oven when necessary)

- **IT** Targhetta matricola
- **GB** Rating plate
- **ES** Tarjeta matrícula
- **NL** Typeplaatje
- **FR** Plaque signalitique
- **PT** Plata de características
- **PL** Tabliczka znamionowa
- **RU** Маркировочная табличка

03.2014 • REV.A • 42813639

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

RU

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

PL

Producent nie ponosi Żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.